

TOP

Model

by Depesche

DEIN KREATIV-MAGAZIN


Deine Zeit



Dein Extra:

Über **50** grusel-coole Haut-Tattoos

**REBEL
KITTY**

Traumdeutung

Was verraten
deine Träume?

*Madame
Magica*

Halloween Fun

Gemeinsam
backen, basteln &
gruselig schminken



Spannender Comic

Große Konzert-Pläne
bei den TOPModels

Kreativ-Spaß

Gestalte dein eigenes
Band-Shirt

•TEST: WIE LAUTET
DEIN BAND-NAME?



YEAH!

BEST

Über
50 Haut-Tattoos
für Halloween,
Herbst und gute Laune!



Der Fantasy - Traum



Malias Wecker hat sie aus einem abenteuerlichen Traum gerissen: Sie ist auf einem riesigen Drachen durch bunte Zuckerwatte-Wolken geflogen. Warum hat sie so etwas wohl geträumt?



Male Malias Traum bunt aus!



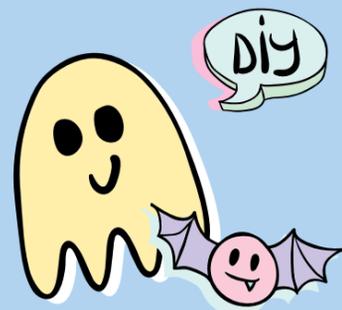
Oha! Was war das nur für ein verrückter Traum? Es hat sich so angefühlt, als würde das alles wirklich passieren.

Ich, fliegend auf einem Drachen ... Davon muss ich unbedingt Madame Magica erzählen. Ob sie weiß, was das zu bedeuten hat?

Malia

Erfahre auf der nächsten Seite, was die Wahrsagerin Madame Magica über Malias Traum weiß.





Süßer **MONSTER-**Kuchen

Da ist vielleicht ein grünes Glibber-Monster über den Kuchen gestolpert und hat sich gedacht:
„Hier bleib ich liegen!“ Kein Wunder, denn der Teig ist einfach fluffigweich.

REZEPT FÜR DEN KUCHEN:



250 g Butter (weich) 320 g Zucker 1 Packung Vanillezucker 5 Eier 500 g Mehl 1 Packung Backpulver 100 ml Milch

+ Gugelhupfform (Ø 22 cm) und etwas Butter und Mehl für die Form

SO GEHTS:

1

Streiche die Form mit etwas Butter aus, auch in den Ecken. Gib nun einen Esslöffel Mehl hinein und schwenke die Form, bis es gleichmäßig verteilt ist. Heize dann den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor.



2

Schlage die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Rührgerät schaumig. Rühre danach die Eier unter. Vermenge dann das Mehl mit dem Backpulver. Rühre es abwechselnd mit der Milch in die Buttermasse.

3

Fülle den Teig in die Form und backe ihn 60 Minuten im Backofen. Lasse den Kuchen anschließend 1-2 Stunden gut auskühlen, bevor die grüne Glasur drauf kommt.

Ca. 1 Stunde



Achtung! Beim Umgang mit scharfen Gegenständen, heißem Wasser und Elektrizität - Verletzungsgefahr! Lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

REZEPT FÜR DIE GLASUR:



2. Verteile die angerührte Glasur auf dem erkalteten Kuchen. Stelle einen Teller unter, aus dem die Glasur nicht auslaufen kann.

3. Drücke mehrere Zuckeraugen leicht auf der Glasur an, bevor sie getrocknet ist.

SO GEHTS:

1. Verrühre den Puderzucker mit dem Wasser und einem Spritzer Zitrone. Mit einem Schneebesen vermeidest du Klümpchen. Je weniger Wasser du dazugibst, desto dickflüssiger wird die Glasur. Rühre etwas grüne Lebensmittelfarbe ein - fertig ist dein Glibber-Schleim.

FERTIG!



Lasse die Glasur aushärten und dann: Guten Appetit!

Mach mit!

Aufruf:

Zeige uns deinen Monster-Kuchen und schicke ein Foto mit dem Betreff „DIY Halloween“ an redaktion@top-model.biz oder per Direct Message auf Instagram an [topmodel_de](https://www.instagram.com/topmodel_de)
Bitte lasse deine Eltern den Coupon auf Seite 50 ausfüllen.

